

PLATED MENU КУРСОВОЕ МЕНЮ

THREE COURSED 2900 – RUB PER PERSON ТРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 2900 РУБ. НА ПЕРСОНУ

- 1 salad or 1 cold starter / 1 салат или 1 холодная закуска
- 1 main course / 1 основное блюдо
- 1 dessert / 1 десерт
- freshly brewed coffee or tea / свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители

FOUR COURSES – 3800 RUB PER PERSON ЧЕТЫРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 3800 РУБ. НА ПЕРСОНУ

- 1 salad or 1 cold starter / 1 салат или 1 холодная закуска
- 1 soup or hot starter / 1 суп или 1 горячая закуска
- 1 main course / 1 основное блюдо
- 1 dessert / 1 десерт
- freshly brewed coffee or tea / свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители

Menu has to be the same for all guests without choice on the spot*

Меню должно быть одинаковое для всех гостей, без выбора блюд на месте*

*A choice of the main course option – additional 750 RUB required per person

*Для выбора из двух основных блюд на месте к сумме меню добавляется 750 РУБ. на человека

SALADS AND STARTERS / САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

PLEASE CHOOSE ONE / ВЫБЕРИТЕ ОДНО БЛЮДО:

Caesar salad with tandoori roasted chicken
Салат Цезарь с курицей тандури
Crunchy green salad with shaved fennel, focaccia crostini, lemon dressing
Зеленый салат с фенхелем, фокачча, лимонная заправка
Salad Caprese with whipped avocado and pesto
Салат Капрезе с муссом из авокадо и песто
Beef Carpaccio, rocket salad, blue cheese crème and eggplant
Карпаччо из говядины, салат руккола, крем из голубого сыра, баклажан
Gravlax salmon, smetana, marinated cucumbers and apple
Лосось гравлак, сметана, маринованные огурцы и яблоко
Tabouleh salad with grilled vegetables and tahini sauce
Салат Табуле с овощами-гриль, соус тахини
Poached and chilled beef tongue, tonnato sauce, tapenade, capers and rocket salad
Томленый говяжий язык, соус тонато, тапенада, каперсы и руккола
Salt baked beetroot, goat cheese crème, mini falafel, soft quail eggs
Запеченная с солью свекла, козий сыр, мини-фалафель, перепелиное яйцо
Smoked halibut served with Olivier salad and pink pickled radish
Копченый палтус с салатом Оливье и маринованным редисом

SOUPS AND HOT STARTERS / СУПЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

PLEASE CHOOSE ONE / ВЫБЕРИТЕ ОДНО БЛЮДО:

W Bortsch, smetana
Борщ в стиле W, сметана
Paris de champignon cream
Крем-суп из шампиньонов
Potato gnocchi, spinach and oven dried tomatoes
Картофельные ньокки, шпинат, сушеные томаты
Risotto Milanese and mussels
Ризотто миланезе с мидиями
Chicken soup with noodles
Куриный суп с лапшой
Prawn ravioli, bouillabaisse sauce, apple
Равиоли с креветками, соус Буйабес, яблоко
Beetroot risotto, blue cheese, celery chips
Свекольное ризотто, голубой сыр, чипсы из сельдерея
Carrot and pumpkin soup, cinnamon croutons
Крем-суп из тыквы и моркови, крутоны с корицей
Seafood chowder, sauce rouille
Суп с морепродуктами, соус Руй

MAIN COURSE / ГЛАВНОЕ БЛЮДО

PLEASE CHOOSE ONE / ВЫБЕРИТЕ ОДНО БЛЮДО:

Pan seared Dorade filet, black olive gnocchi and chunky tomato sauce
Обжаренное филе дорады, ньокки с черными оливками, томатный соус
Grilled salmon, sepia risotto and cauliflower
Лосось-гриль, ризотто с чернилами каракатицы и цветная капуста
Roasted halibut, potato crème, spinach and ox-tail sauce
Жареный палтус, картофельное пюре, шпинат и говяжий соус
Chicken piccata, white truffle sauce, flat pasta
Куриная пиката, соус из белого трюфеля, паста
14 hours cooked beef cheeks, carrot, celeriac and potato
Томленые говяжьи щечки, морковь, сельдерей и картофель
Duck leg confit, bacon, red onions, roasted potatoes and small green salad
Утиная ножка конфи, бекон, красный лук, жареный картофель и зеленый салат
Grilled pork chop, herb and pommary crust, gravy onions and potato mousseline
Свинная отбивная на гриле, панировка с зеленью, луковый соус и картофельный муслин
Parsley gnocchi served with a selection of butter glazed vegetables
Ньокки с петрушкой, ассортимент глазированных овощей
Potato hash brown, honey roasted root vegetables and pumpkin
Картофельные драники, жареные овощи и тыква с медом

PRICES ARE QUOTED IN ROUBLES AND INCLUSIVE OF 18% VAT. AN ADDITIONAL SERVICE FEE OF 5% WILL BE ADDED TO THE BILL. MENU SELECTIONS ARE SUBJECT TO PRICE ADJUSTMENT AS MARKET PRICE DICTATE. MENU ITEMS AND PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE UNTIL SUCH TIME AS BANQUET EVENT ORDERS (BEOS) HAVE BEEN SIGNED AND RETURNED. SIGNATURE INDICATES ACCEPTANCE OF THE ABOVE SPECIFICATIONS AND THE HOTEL'S TERMS AND CONDITIONS. FOOD & BEVERAGE AND EVENT ROOM ASSIGNMENTS & SETUP ARE SUBJECT TO CHANGE BASED UPON GUARANTEED GUEST COUNT. GUARANTEES ARE DUE 3 BUSINESS DAYS PRIOR TO THE EVENT (MON-FRI, EXCLUDING HOLIDAYS). IF A GUEST GUARANTEE IS NOT RECEIVED BY THAT TIME, THE AGREED NUMBER OF GUESTS WILL BE USED AS YOUR GUARANTEE OR THE ACTUAL NUMBER OF GUESTS SERVED, WHICHEVER IS GREATER. MENU CHOICE HAS TO BE DONE 5 WORKING DAYS BEFORE THE EVENT.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС 18%. К ИТОГОВОМУ СЧЕТУ ДОБАВЛЯЕТСЯ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 5% ОТ ОБЩЕЙ СУММЫ СЧЕТА. ЦЕНЫ В МЕНЮ СООТВЕТСТВУЮТ РЫНОЧНЫМ. ЦЕНЫ МОГУТ БЫТЬ ПОДВЕРЖЕНЫ ИЗМЕНЕНИЯМ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ЗАКАЗ МЕРОПРИЯТИЯ (ВЕО) НЕ БУДЕТ ПОДПИСАН ЗАКАЗЧИКОМ И ВОЗВРАЩЕН ОТЕЛЮ. ПОДПИСЬ ОЗНАЧАЕТ СОГЛАСИЕ С ВЫШЕУКАЗАННЫМИ УСЛОВИЯМИ, А ТАКЖЕ С УСЛОВИЯМИ И СРОКАМИ РАБОТЫ ОТЕЛЯ. АССОРТИМЕНТ ЕДЫ, НАПИТКОВ, ПРИСВОЕННЫХ НОМЕРОВ И САМА ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ МОГУТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СУММЫ ОПЛАТЫ, ГАРАНТИРОВАННОЙ ЗАКАЗЧИКОМ. ГАРАНТИИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ НЕ ПОЗДНЕЕ, ЧЕМ ЗА 3 ДНЯ ДО МЕРОПРИЯТИЯ (С ПН ПО ПТ, ИСКЛЮЧАЯ ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ). ЕСЛИ ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИРОВАННОМ КОЛИЧЕСТВЕ УЧАСТНИКОВ МЕРОПРИЯТИЯ НЕ БЫЛА ПОЛУЧЕНА ОТ ЗАКАЗЧИКА В УКАЗАННЫЙ СРОК, ТО ГАРАНТИРОВАННЫМ ПРИНИМАЕТСЯ НАИБОЛЬШЕЕ КОГДА-ЛИБО ОБСУЖДАЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО, ЛИБО РЕАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ, КОТОРЫМ БЫЛИ ОКАЗАНЫ УСЛУГИ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, КАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ОКАЗАЛОСЬ БОЛЬШЕ. ВЫБОР ПО МЕНЮ ДОЛЖЕН БЫТЬ СДЕЛАТЬ ЗА 5 РАБОЧИХ ДНЕЙ ДО МЕРОПРИЯТИЯ.



ST. PETERSBURG

DESSERT / ДЕСЕРТ

PLEASE CHOOSE ONE / ВЫБЕРИТЕ ОДНО БЛЮДО:

Fresh fruit salad in orange and vanilla juice, vanilla ice cream
Фруктовый салат в ванильно-апельсиновом соке, ванильное мороженое
Almond panna cotta and red berry compote
Миндальная панна котта, мармелад из ягод
Crème brulee, caramelized bananas
Крем-брюле, бананы глазированные в карамели
Baked apple strudel, raisin rum ice cream
Яблочный штрудель, мороженое с изюмом, вымоченным в роме
Lemon tarte bitter chocolate sorbet
Лимонный запеченный торт, шоколадный сорбет
Tiramisu with coffee espuma
Классическое тирамису, кофейная пенка
W Cheesecake, lemon gel, raspberry
Наш фирменный чизкейк, лимонное желе, малиновый мармелад
Warm chocolate cake with a pinch of chilly, pistachio
Теплый шоколадный торт с щепоткой перца чили, фисташковое мороженое
Goat cheese custard, beet sponge, orange ice cream
Крем с козым сыром, бисквит из свеклы, апельсиновое мороженое

PRICES ARE QUOTED IN ROUBLES AND INCLUSIVE OF 18% VAT. AN ADDITIONAL SERVICE FEE OF 5% WILL BE ADDED TO THE BILL. MENU SELECTIONS ARE SUBJECT TO PRICE ADJUSTMENT AS MARKET PRICE DICTATE. MENU ITEMS AND PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE UNTIL SUCH TIME AS BANQUET EVENT ORDERS (BEOS) HAVE BEEN SIGNED AND RETURNED. SIGNATURE INDICATES ACCEPTANCE OF THE ABOVE SPECIFICATIONS AND THE HOTEL'S TERMS AND CONDITIONS. FOOD & BEVERAGE AND EVENT ROOM ASSIGNMENTS & SETUP ARE SUBJECT TO CHANGE BASED UPON GUARANTEED GUEST COUNT. GUARANTEES ARE DUE 3 BUSINESS DAYS PRIOR TO THE EVENT (MON-FRI, EXCLUDING HOLIDAYS). IF A GUEST GUARANTEE IS NOT RECEIVED BY THAT TIME, THE AGREED NUMBER OF GUESTS WILL BE USED AS YOUR GUARANTEE OR THE ACTUAL NUMBER OF GUESTS SERVED, WHICHEVER IS GREATER. MENU CHOICE HAS TO BE DONE 5 WORKING DAYS BEFORE THE EVENT.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС 18%. К ИТОГОВОМУ СЧЕТУ ДОБАВЛЯЕТСЯ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 5% ОТ ОБЩЕЙ СУММЫ СЧЕТА. ЦЕНЫ В МЕНЮ СООТВЕТСТВУЮТ РЫНОЧНЫМ. ЦЕНЫ МОГУТ БЫТЬ ПОДВЕРЖЕНЫ ИЗМЕНЕНИЯМ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ЗАКАЗ МЕРОПРИЯТИЯ (ВЕО) НЕ БУДЕТ ПОДПИСАН ЗАКАЗЧИКОМ И ВОЗВРАЩЕН ОТЕЛЮ. ПОДПИСЬ ОЗНАЧАЕТ СОГЛАСИЕ С ВЫШЕУКАЗАННЫМИ УСЛОВИЯМИ, А ТАКЖЕ С УСЛОВИЯМИ И СРОКАМИ РАБОТЫ ОТЕЛЯ. АССОРТИМЕНТ ЕДЫ, НАПИТКОВ, ПРИСВОЕННЫХ НОМЕРОВ И САМА ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ МОГУТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СУММЫ ОПЛАТЫ, ГАРАНТИРОВАННОЙ ЗАКАЗЧИКОМ. ГАРАНТИИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ НЕ ПОЗДНЕЕ, ЧЕМ ЗА 3 ДНЯ ДО МЕРОПРИЯТИЯ (С ПН ПО ПТ, ИСКЛЮЧАЯ ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ). ЕСЛИ ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИРОВАННОМ КОЛИЧЕСТВЕ УЧАСТНИКОВ МЕРОПРИЯТИЯ НЕ БЫЛА ПОЛУЧЕНА ОТ ЗАКАЗЧИКА В УКАЗАННЫЙ СРОК, ТО ГАРАНТИРОВАННЫМ ПРИНИМАЕТСЯ НАИБОЛЬШЕЕ КОГДА-ЛИБО ОБСУЖДАЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО, ЛИБО РЕАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ, КОТОРЫМ БЫЛИ ОКАЗАНЫ УСЛУГИ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, КАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ОКАЗАЛОСЬ БОЛЬШЕ. ВЫБОР ПО МЕНЮ ДОЛЖЕН БЫТЬ СДЕЛАТЬ ЗА 5 РАБОЧИХ ДНЕЙ ДО МЕРОПРИЯТИЯ.



ST. PETERSBURG